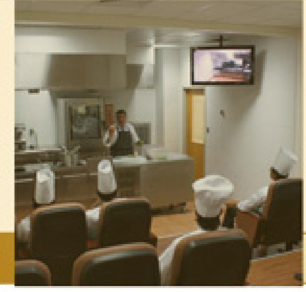






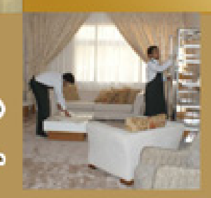


Tourism Institute



معهد السياحة

دبلوم الفندقة و الضيافة







بسم الله الرحمن الرحيم

في عهد خادم الحرمين الشريفين

الملك/عبد الله بن عبد العزيز آل سعود

وبرعاية كريمه من صاحب السمو الملكي

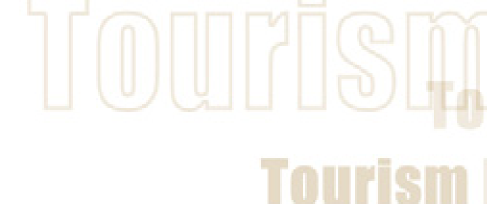
الأمير/مشعل بن ماجد بن عبد العزيز آل سعود

محافظ جده

تم بحمد الله وتوفيقه إفتتاح معهد السياحة بجامعة الملك عبد العزيز

وذلك في يوم الأحد ١٤٣١/٦/١٦ هـ الموافق ٢٠١٠/٥/٣٠ م


Tourism Institute
Tourism Institute





قامت الهيئة العامة للسياحة والآثار بوضع خطط سياحية تهدف لتنشيط القطاع السياحي ووضعه على قائمة أحد الخيارات الإستراتيجية الخاصة بتنويع الدخل القومي للمملكة وأحد أهم المجالات الموفرة لفرص العمل للشباب السعودي .

صاحب السمو الملكي الأمير / سلطان بن سلمان بن عبدالعزيز آل سعود
رئيس الهيئة العامة للسياحة والآثار

أصبحت السياحة لغة عالمية تربط بين مختلف الثقافات في أرجاء العالم وأحد أهم المقومات الاقتصادية لكثير من الدول ، وقد أنشأت الجامعة معهد السياحة بها إيماناً منها بدورها الريادي في تعزيز الاقتصاد المعرفي ، وانطلاقاً من رؤيتها لمدى أهمية صناعة السياحة بالمملكة .

أ. د . أسامة بن صادق طيب
مدير الجامعة







تقديم

بمقتضى القرار رقم ١٤ – ٤٥ – ١٤٢٨ ، الصادر من مجلس التعليم العالي في جلسته الخامسة والأربعين ، المنعقدة بتاريخ ١٨ / ١ / ١٤٢٨ هـ ، تم إنشاء معهد السياحة ليصبح أحد أحدث الكيانات الجديدة بالجامعة.
يشمل المعهد تخصصين علميين وهما: قسم الفندقة و الضيافة ، وقسم السفر و السياحة ، وقد جاء قرار إنشاء هذا المعهد تلبية لمتطلبات الخطة الوطنية للتنمية السياحية في المملكة العربية السعودية .

و يوفر معهد السياحة بالجامعة للطلاب الأسس العلمية والمنهجية الملائمة لكل تخصص، كما يوفر لهم التدريب العملي ويربطه بالخبرات التطبيقية مع أفضل الجهات العالمية في هذا المجال .

وبحمد الله وتوفيقه تم افتتاح المعهد في عهد خادم الحرمين الشريفين الملك عبد الله بن عبد العزيز آل سعود يحفظه الله، وتفضل بافتتاحه مشكوراً محافظ جدة صاحب السمو الملكي الأمير مشعل بن ماجد بن عبد العزيز آل سعود وذلك في يوم الأحد ١٦ / ٦ / ١٤٣١ هـ ، الموافق ليوم ٣٠ / ٥ / ٢٠١٠ م.

عميد المعهد

د. زهير بن عبد الله طيب


Tourism Institute
الرؤية والرسالة والأهداف
TOURISM INSTITUTE
معهد السياحة



الرؤية

أن نكون من أفضل المعاهد الرائدة التي تؤهل الكوادر البشرية في مجال صناعة السياحة.

الرسالة

المساهمة في تطوير قطاع السياحة والضيافة في المملكة من خلال تخريج كوادر وطنية متميزة قادرة على تقديم خدمات سياحية بمعايير دولية

الأهداف

- إعداد كوادر بشرية محلية قادرة على العمل في مجال السياحة بمستويات عالية من الجودة.
- التطوير والتنقيح المستمر لمناهج الدراسة وبرامج التدريب بالمعهد لتتناسب مع الأهداف الاستراتيجية للجامعة، وتتماشى مع أفضل الممارسات الجامعية في مجال السياحة.
- بناء علاقات مع كافة المهتمين بصناعة السياحة على الصعيد الحكومي أو الخاص واكتساب ثقتهم في مخرجات معهد السياحة.
- التفاعل والمشاركة في كافة الأنشطة السياحية المحلية والعالمية كالمؤتمرات والمعارض والندوات.
- نيل الاعتماد الأكاديمي من أفضل المعاهد الأكاديمية الدولية في مجال التعليم والتدريب السياحي.
- تطوير وتحسين معايير الأداء التي يتم بها قياس المستويات والمهارات الأكاديمية للطلاب.

شراكاتنا





• إتفاقية التعاون

إنطلاقاً من حرص جامعة الملك عبد العزيز على الرقي بالمستوى التعليمي والوصول به إلى معايير عالمية تنعكس إيجابياً على مستوى طلاب الجامعة وكأحد أولوياتها للحصول على الاعتماد الأكاديمي لكليات ومعاهد الجامعة . فقد قام معالي مدير الجامعة الأستاذ الدكتور أسامه بن صادق طيب بتوقيع اتفاقية تعاون بين الجامعة ومدرسة ايكول هوتلير لوزان- بدولة سويسرا « École hôtelière de Lausanne، والتي تعد أفضل و أقدم جهة تعليمية و تدريبية بالعالم في مجال الضيافة و إدارة الفنادق .

• أهداف الاتفاقية

١. تصميم البرنامج الدراسي لدرجة الدبلوم .

٢. تطوير خطة العمل للمعهد المتوافقة مع البرنامج الدراسي .

٣. الإشراف على تجهيز البنية التحتية والفنية للمعهد .

٤. الإسهام في وضع الخطط التسويقية للمعهد ولمخرجاته .

٥. المساندة في استقطاب المميزين أكاديميا للعمل بالمعهد .

٦. تطوير القدرات القيادية بالمعهد وتزويدهم بالمعرفة .





• أقسام المعهد

القسم	الرمز
قسم الفندقة و الضيافة	HT
قسم السفر والسياحة	TT

• شروط القبول

اجتياز السنة التحضيرية الخاصة بمعهد السياحة أو الخاصة بالجامعة.

إختبار اللغة الإنجليزية بمعدل جيد جدا.

لا يحق لطالب معهد السياحة التحويل إلى أي تخصص آخر داخل الجامعة.

• خطة الدراسة لقسم الفندقة و الضيافة

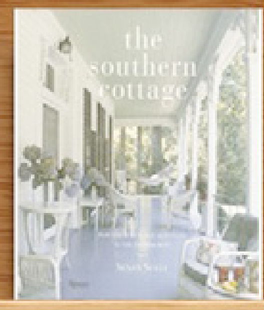
المتطلبات العامة	عدد الساعات
مقررات السنة التحضيرية	١٨
مقررات برنامج دبلوم الفندقة و الضيافة	٥٦
الإجمالي	٧٤

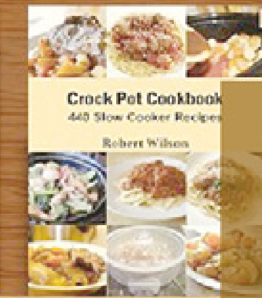
Tourism Institute



المقررات الأكاديمية

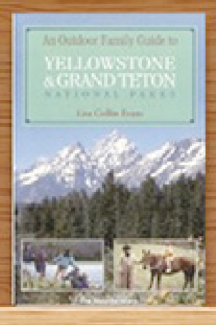


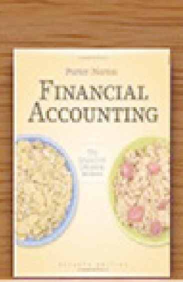




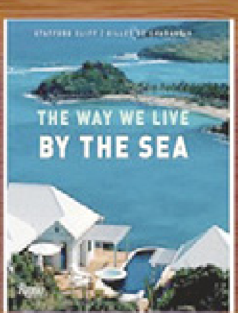


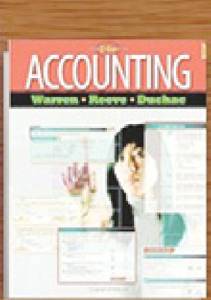


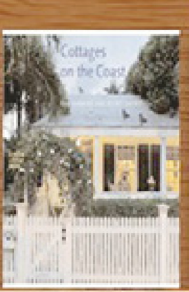






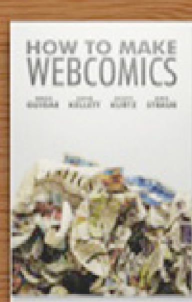


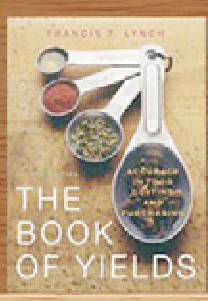


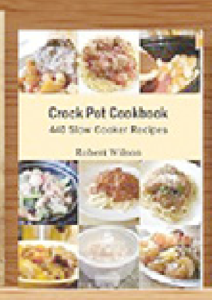




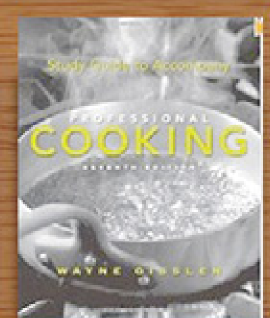
















أولا : مقررات السنة التحضيرية

	Course Title			Pre-requisites	Credit Hours	Arabic Code/ No.	Code/ No.
Semester (1)	1	Principles of Mathematics	مباديء الرياضيات	MATH 111		3	N/A
	2	English (1)	لغة إنجليزية (1)	ELCS 101		3	N/A
	3	Computer Skills	مهارات الحاسب الآلي	CPIT 100		3	N/A
Semester (2)	4	English (2)	لغة إنجليزية (2)	ELCS 102		3	N/A
	5	Communication Skills	مهارات الاتصال	COMM 101		3	N/A
	6	Thinking & Learning Skills	مهارات التفكير و التعلم	COMM 102		3	N/A
		TOTAL				18	



ثانيا : مقررات الفصل الدراسي الأول

	Course Title	اسم المادة	Code .No	HOURS			credits	Pre-requisites
				Th.	Pr.	Tr.		
1	Food Production I- Theory	إنتاج الطعام - 1 (نظرية إنتاج الطعام)	HT 211	7		14	1	N/A
2	Food Production II – Cold&Hot Kitchen Application I	إنتاج الطعام -2 (تطبيقات المطبخ الساخن والبارد 1)	HT 212		84		2	N/A
3	Food Production IV – Pastry Kitchen Application&Nutrition. hygiene&Safety	إنتاج الطعام - 4 (تطبيقات الحلويات والصحة والسلامة المهنية)	HT 214	7	21		1	N/A
4	Food &Beverage Service Theory - I	نظرية خدمة الأغذية والمشروبات -1	HT 221	14			1	N/A
5	Food & Beverage Service Application-I Coffee Shop. Brasserie	خدمة الأغذية والمشروبات -1 الكوفي شوب ومطاعم الخدمة الذاتية	HT 223		84		2	N/A
6	Accommodation I- Front Office Theory	الإيواء 1 (نظرية المكاتب الامامية 1)	HT 231	14			1	N/A



	Course Title	اسم المادة	Code .No	HOURS			credits	Pre-requisites
				Th.	Pr.	Tr.		
7	Accommodation II Housekeeping Theory	الإيواء 2 (نظرية إدارة الغرف)	HT 232	14			1	N/A
8	Accommodation III Front Office & House-keeping Application	الإيواء 3 (تطبيقات المكاتب الأمامية وإدارة الغرف)	HT 233		42		1	N/A
9	Direct Selling & Customer Service	البيع المباشر وخدمة العملاء	HT 241	21		14	2	N/A
10	Verbal & non-verbal Communication	مهارات الاتصال (اللفظية وغير اللفظية)	HT 271	21		14	2	N/A
11	International Business Protocol	البروتوكولات الدولية	HT 272	10		7	1	N/A
12	Language – French 1	اللغة الفرنسية - 1	HT 273	14			1	N/A
13	Co- Curricular Activities 1	1 الأنشطة اللامنهجية	HT 275		42		1	N/A
TOTAL				122	273	49	17	



ثالثا : مقررات الفصل الدراسي الثاني

	Course Title	اسم المادة	Code .No	HOURS Th.	Pr.	Tr.	credits	Pre-requisites
1	Food Production III Cold&Hot Kitchen Application II	إنتاج الطعام 3 – (تطبيقات المطبخ الساخن والبارد 2)	HT 213		42		1	N/A
2	Food & Beverage Service Theory II	نظرية خدمة الأغذية والمشروبات 2	HT 222	14			1	N/A
3	Food &Beverage Service Application II – Fine Dining Room	نظرية خدمة الأغذية والمشروبات – 2 الخدمة في المطاعم خمس نجوم	HT 224		84		2	N/A
4	Accommodation IV- Property Management System	الإيواء 4 نظام إدارة الممتلكات	HT 234	21		14	2	N/A
5	Food & Beverage Management I- Cost Control	إدارة الأغذية والمشروبات 1 ضبط التكاليف	HT 225	14			1	N/A
6	Sales & Marketing I – The Marketing Mix	تسويق ومبيعات 1 (المزيج التسويقي)	HT 242	21		14	2	N/A



	Course Title	اسم المادة	Code .No	HOURS			credits	Pre-requisites
				Th.	Pr.	Tr.		
7	Human Resources Management I – Leadership & Management	إدارة الموارد البشرية 1 مهارات القيادة والإدارة	HT 261	21		14	2	N/A
8	Accounting I- Uniform System Of Accounts	محاسبة 1 الأنظمة المحاسبية الموحدة	HT 264	21		14	2	N/A
9	Micro. & Macro. Economics	الاقتصاد الجزئي والكلي	HT 266	14			1	N/A
10	Law & Ethics	القانون وأخلاقيات المهنة	HT 267	10		7	1	N/A
11	Language – French II	اللغة الفرنسية 2	HT 274	14			1	N/A
12	Co-Curricular Activities II	الأنشطة اللامنهجية 2	HT 276		42		1	N/A
	TOTAL			150	168	63	17	





رابعا : التدريب الخارجي الفصل الدراسي الثالث

Course Title		اسم المادة	Code .No	HOURS				credits	Pre-requisites
				Th.	Pr.	Tr.	fields		
1	Supervisory internship	تدريب ميداني	HT 351				910	6	
	Total						910	6	



خامسا : مقررات الفصل الدراسي الرابع

	Course Title	اسم المادة	Code .No	HOURS			credits	Pre-requisites
				Th.	Pr.	Tr.		
1	Accommodation V- Revenue Management	الإيواء (5) وإدارة الإيرادات	HT 335	21		14	2	N/A
2	Food & Beverage management II Menu Planning & Menu Engineering	والمشروبات 2 (تخطيط وهندسة قائمة الطعام)	HT 326	14			1	N/A
3	Food & Beverage Management III Promotions & Events	والمشروبات 3 (الترويج والمناسبات)	HT 327	14			1	N/A
4	Sales & Marketing II Customer Relationship Management & Branding	التسويق والمبيعات 2 (إدارة علاقات العملاء والاسم التجاري)	HT 343	21		14	2	N/A
5	Human Resources Management II – Staffing & Relation	إدارة الموراد البشرية 2 (إدارة العلاقات والموظفين)	HT 362	21		14	2	N/A
6	Human Resources Management III-Training	إدارة الموارد البشرية 3 (تدريب الموظفين)	HT 363	14	42		2	N/A



Course Title		اسم المادة	Code .No	HOURS			credits	Pre-requisites
				Th.	Pr.	Tr.		
7	Accounting II - Budgeting	محاسبة 2 (الميزانية)	HT 365	21	14		2	N/A
8	Specialization Module	إعداد النماذج المتخصصة	HT 368	24		8	2	N/A
9	Supervisory Internship Business Report	إعداد تقرير التدريب العملي	HT 369		31	7	1	N/A
10	Co-Curricular Activities III	الأنشطة اللامنهجية 3	HT 377			42	1	N/A
Total				150	115	71	16	

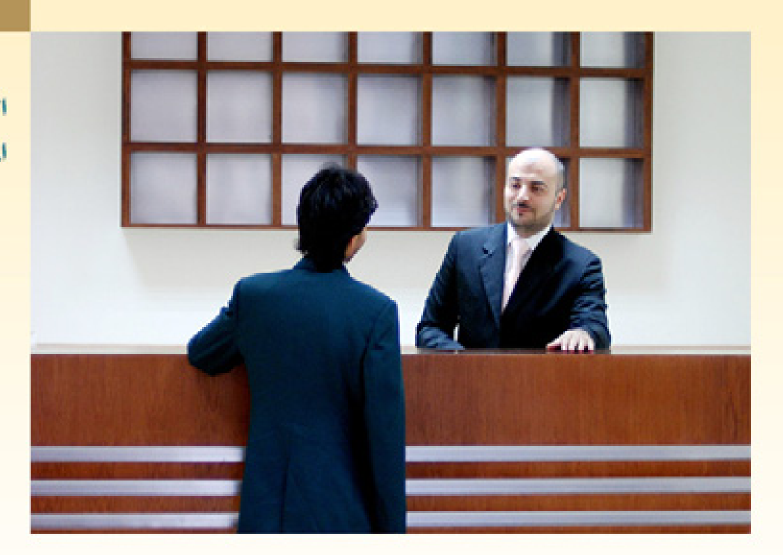

معهد السياحة



المرافق التعليمية و التدريبية في المعهد



قاعة للمكاتب الأمامية للتدريب على مهارات الاستقبال



السعة تستوعب حتى ٢٤ طالباً

المعدات
- ❖ مكتب استقبال العملاء مجهز طبقا للمقاييس العالمية
- ❖حواسب آلية مزودة بمجموعة البرامج التطبيقية الأساسية التي يحتاجها نزيل الفندق (Opera)
- ❖ هواتف
- ❖ كاميرا حديثة لمشاهدة أدق التفاصيل أثناء التدريب على مهارات الاستقبال
- ❖ شبكة إنترنت لاسلكية
- ❖ قاعة التدريب تتخذ شكل المدرج ليتمكن جميع الطلبة من رؤية أدق التفاصيل

التطبيق العملي

يتم التدريس والتدريب من خلال مناهج نظرية وعملية تفاعلية على كافة المهارات الخاصة بالمكاتب الأمامية وكيفية التفاعل مع النزلاء وتطبيق مهارات الاتصال اللفظية وغير اللفظية بالشكل المناسب .



جناح فندقي



السعة: يستوعب حتى ١٥ طالباً

المعدات:
- ١ غرفة نوم رئيسية
- ١ غرفة نوم مزدوجة
- ٢ حمام
- ١ غرفة معيشة
- ٢ ترولي لخدمة الغرف
- كافة أنواع البياضات والأغطية والشراشف والمناشف
- كافة وسائل الراحة التي تُزود بها غرف فنادق ٥ نجوم

التطبيق العملي

جناح بمساحة ٨٠ متراً مربعا يُستخدم للتدريب على التطبيقات العملية لمهارات إعداد وتجهيز الغرف الفندقية للنزلاء وطرق تقديم خدمات الأغذية والمشروبات لغرف النزلاء.



معمل حاسب آلي



السعة يستوعب حتى ٢٨ طالباً

المعدات
- ٢٨ حاسب آلي مكتبي مزود ببرامج الضيافة
- برامج لغوية وجرافيكية
- شبكة إنترنت لاسلكية
- شاشة عرض
- داتا شو
- سبوره ورقية ورقمية

التطبيق العملي

تطبيقات الإنترنت، دروس لغوية، التدرب على برامج الضيافة كبرامج (Fidelio and Opera).



المطبخ التعليمي





السعة يستوعب حتى ٢٧ طالباً

المعدات
- تشكيلة واسعة من معدات الطهي الحديثة
- كاميرا حديثة للوقوف على أدق تفاصيل فن الطهي
- المطبخ التعليمي يتخذ شكل المدرج ليتمكن جميع الطلبة من رؤية أدق التفاصيل
- شبكة إنترنت لاسلكية

التطبيق العملي

التطبيق العملي لفنون الطهي وتدريب الطلبة على المعدات المختلفة ليتمكنوا من العمل بشكل فردي في مختلف مناطق إنتاج الطعام داخل المعهد، ومن الممكن أن تستخدم هذه الفصول لأغراض التعليم التنفيذي .



قاعة الدراسة الذاتية
«خاصة بالطلبة»



السعة تستوعب حتى ٦٠ طالباً

المعدات
- مقاعد ومناضد
- شبكة انترنت لا سلكية
- ٢ ماكينة تصوير / طابعة
- سبورات ورقية ورقمية
- داتا شو

التطبيق العملي

كافة الأنشطة المكلف بها الطلاب وورش العمل الجماعية والفردية.





مطبخ إنتاج الطعام الرئيسي



السعة يستوعب حتى ١٨ طالباً

المعدات
- ٣ أقسام مخصصة لإعداد الطعام البارد
- ٦ أقسام مخصصة لإعداد الطعام الساخن
- ٥ إلى ٦ جداول عمل تُرسل للمطبخ طبقا لاحتياجات التدريب
- قسم خدمة الغرف
- قسم تنظيف وغسل الأطباق
- قسم الطهي على البخار

التطبيق العملي

التطبيقات العملية لفنون الطهي من قبل الطلبة كفريق عمل جماعي وتحت إشراف طهاة مميزين وتقدم كافة الأغذية المنتجة من قبل الطلبة داخل المطعم الراقي .



المطعم الراقي



السعة يستوعب حتى ٥٠ زائر

المعدات
- طاولات مستديرة ومقاعد فاخرة تسع ٥٠ شخص (Full Set up)
- يغطي كافة أنواع الخدمات (الفرنسية، الإنجليزية، الروسية، الطعام البحري)
- عربات ترولي لعرض وخدمة الأغذية والمشروبات، ولعرض فن وتقديم الخدمات
- شاشات عرض مع داتا شو ليكتمل الأداء النظري والعملي معاً

التطبيق العملي

المطعم مخصص لتدريب الطلبة على مهارات تقديم خدمات الأغذية والمشروبات بمستوى ٥ نجوم ، وهذا المطعم مفتوح لأعضاء هيئة التدريس، ولأعضاء مجتمع جامعة الملك عبد العزيز، وللزوار من الخارج أيضا. ويُقدم الطلاب الأغذية والمشروبات تحت إشراف مدربين أكفاء متخصصين .





قاعة الطعام



السعة تستوعب حتى ٨٠ شخصاً

المعدات
- مطعم مصمم للتدريب على تقديم خدمة الأغذية والمشروبات بأسلوب الخدمة الذاتية ويحتوي محطتان بيع تحتوي كل منهما على أنواع مختلفة من أطباق الطعام المطهية . وبكل محطة ما يلي:
- محطة إعداد الأغذية الساخنة
- ثلاجات عرض للحلويات والمعجنات
- محطات لتقديم الوجبات والمشروبات الساخنة
- موائد مربعة الشكل ومقاعد

التطبيق العملي

تدريب الطلبة على إعداد وتجهيز مطاعم الخدمة الذاتية وفن تقديم الخدمات في مثل هذة المطاعم .
والمطعم مفتوح للطلبة وأعضاء هيئة التدريس واداريي المعهد .



مطبخ التدريبي



السعة يستوعب حتى ١٢ طالباً

المعدات ❖ منطقة إعداد وتجهيز الأطعمة على شكل (فصل) دراسي للتدريب على فن الطهي بشكل فردي مخصص لخدمة قاعة الطعام ويضم المعدات التالية:

❖ ٦ محطات عمل فردية لإعداد الطعام الساخن

❖ ٦ محطات عمل فردية لإعداد الطعام البارد

التطبيق العملي

تدريب الطلاب على تطبيقات فن الطهي و طرقه المختلفة بشكل فردي وذلك ليتم تقييم أداء التقدم لدى الطلبة خطوة بخطوة . وهو مثالي في التعليم التنفيذي لفن الطهي .





قسم الحلويات والمعجنات



السعة ١٠ طلاب

المعدات
- منطقة الطهي الساخن
- منطقة العجن
- محطتان عمل لتدريب الطلبة
- محطة تخزين البارد
- ١ مُجَمِّد (فريزر)
- أفران مخصصة للحلويات والمعجنات

التطبيق العملي

تدريب الطلبة على إعداد وتجهيز الحلويات والمعجنات وتقديمها في مختلف مناطق الخدمة داخل المعهد . (قاعة الطعام، والمطعم الراقي ، والكافيه) .



كــافـيه



السعة يستوعب حتى ١٠ طلاب

المعدات
- منطقة وقوف لتناول المشروبات
- ثلاجات عرض الحلويات والمعجنات
- أماكن إعداد المشروبات الساخنة بكافة أنواعها
- أماكن إعداد المشروبات الباردة بكافة أنواعها

التطبيق العملي

يقع الكافيه في البهو الرئيسي للمعهد، ويتم فيه تدريب الطلبة على كيفية إعداد المشروبات الساخنة والبادرة وعرض المعجنات والحلويات وطرق خدمتها في البهو وقاعة الطعام .

Tourism Institute





ص. ب. ٨٠٢٠٠ جدة ٢١٥٨٩ المملكة العربية السعودية

هاتف: ٦٤٠٢٠٠٠ (٢) ٩٦٦ + تحويلة: ٥٢٧٢٨ فاكس: ٦٥٩٢٥٤٢ (٢) ٩٦٦ +

tourism.kau.edu.sa

tourism@kau.edu.sa